



Khudaar la dubay oo Dhadhano kaladuwan leh

Waxyaabaha ay ka kooban yihiin:

- 1 (16 oz.) baakad dheeraad ah oo ah tofu
- 1 qaado oo sonkor ah
- 5 qaado oo suugo cusbo yar leh, la kala qaybiyay
- ¼ koob oo casiirka tufaaxa ah ama maraq khudaar cusbo yar leh
- 3 koob oo xoogaa barokooli ah, oo la jarjaray qaybo qaniinyo le'eg laga dhigay
- 2 karootada dhexdhexaad ah, oo dhuuban lana jarjaray
- 1 (6 oz.) baakadh digir la barafeeyay ah, lana dhalaaliyay (ama cusub)
- 2 qaado oo basal la jarjaray ah
- 1 (8 oz.) qasac biyaha chestnuts ah, aan la miirin
- 2 qaado oo galeey ah
- Bariis kulul oo la kariyay, baasto dhaadheer ama baastada soba

Eeg tilmaamaha xagga dambe ku yaala.

Khudaar la dubay oo Dhadhano kaladuwan leh sii socota

Tilmaamaha:

1. Tofu-gu u kala jar in 1-inji le'eg kadibna ku saar xaashida foornada. Adoo isticmaalaya baaquli, isku dar sonkor, 3 qaado oo maraq sooy ah iyo juuska tufaaxa ama maraq qudaarta ilaa ay ka jilcayaan. Dusha uga shub tofuga kadibna gees dhig.
2. Adoo adeegsanaya birdaawo leh kuleyl dhexdhexaad ah-ilaa mid sare, walaq barankooliga, kaarootada, digirta iyo basashada aad dubtay kuna dar 1 daaqo oo biyo ah muddo 1 daqiiqo ah. Ku walaq biyo chestnut-ka.
3. Dabool oo xoga ha qiiqo ilaa 4 daqiiqo. Ka saar digsiga oo qandaci.
4. Isla birtaawaha, walaq tofu ilaa inta uu qaybta kore ka noqonaayo mid jilcay. Ku soo celi khudaarta digsiga.
5. Isku dar 2 qaado oo maraq sooyga ah iyo cornstarch-ka. Si fiican u qas oo dusha uga shub khudaarta. Walaq ilaa si fiican isku dhexgalayaan.
6. Ku cun bariis ama baastada noodles-ka.

Ku raaxeysto samaynta cuntadan caafimaadka iyo macaanka leh!

Booqo marc.org/kcfresh si aad u hesho xog dheeraad ah iyo noocyo cunto.

